

CARTE DU SOIR

-

À LA CARTE

Chez nous, ni entrée, ni plat, mais des assiettes
Libre à vous de les partager ou pas!

nous vous conseillons de les multiplier afin de découvrir notre cuisine :
3 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.



MENU DÉCOUVERTE

Laissez vous guider, au fil des saisons, par les inspirations du chef.

un menu en 5 temps

à faire valoir par convive et pour l'ensemble de la table

55€

La liste des allergènes et l'origine de nos viandes sont disponible sur demande et à la caisse.
Tous nos prix s'expriment nets, en euros et taxes incluses.

CONCOMBRE BIO GRILLÉS crème menthe-tagète, condiment citron	7€
PANCETTA DE PORC NOIR DE BIGORRE – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
TOMATES CERISE BIO DE CHEZ LAURA groseilles, oeufs de truite, bouillon froid dashi-verveine	11€
CRUDO DE LIEU JAUNE À LA REINE DE PRÉS condiment petit pois, brioche maison toastée	16€
CÉLERI FAÇON KÉBAB yaourt fumé, sauce BBQ maison	9€
COURGETTE RÔTIE noisettes grillées, béarnaise feuille de figuier	10€
BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE crème & crumble oignons, jus à l'aïl noir	18€
SÉLECTION DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAV poivron / ail & fines herbes / fleurs - non pasteurisés	12€
LES DESSERTS :	
ABRICOT & SCAMORZA FUMÉ confiture de lait bio, crumble amande, glace foin	9€
VACHERIN FRAMBOISE – SHISO POURPRE coulis vinaigre pétales de roses	10€
RHUBARBE CONFITE sablé noisette, crème glacée & granité aux fleurs	10€